



412702S-2018



河南华英樱桃谷食品有限公司企业标准

Q/HYS 0003S-2018

熏烧烤肉制品

2018-09-03 发布

2018-09-03 实施

河南华英樱桃谷食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南华英樱桃谷食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南华英樱桃谷食品有限公司。

本标准主要起草人：韩宝华，任宏星，朱霖。

本标准自实施之日起代替 Q/HYS 0003S-2016《熏烧烤肉制品》。

H N

Q B

熏烧烤肉制品

1 范围

本标准规定了熏烧烤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（鸭肉、鸡肉、猪肉、牛肉）中的一种或几种为原料，经过清洗（或解冻）、修剪，添加水、食用盐、味精、白砂糖、三聚磷酸钠、亚硝酸钠、大蒜粉、白胡椒粉、洋葱粉、生姜粉、桂皮（粉碎）、玉米淀粉、大豆分离蛋白（粉）、红茶、黑胡椒、葡萄糖、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用香精（烤肉香精）、红曲红、植物油（芝麻油、大豆油、茶籽油、菜籽油、玉米油）、酱油、食醋、麦芽糖、乙基麦芽酚、孜然（粉）、木薯淀粉、鸡蛋（液）、辣椒、丁香（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、焦磷酸钠、卡拉胶、黄原胶、酵母提取物、5'-肌苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠的几种混合料液，进行烫坯（或不烫坯）、注射（或不注射）、滚揉腌制（或不滚揉）、烟熏（烤制）、熟制、冷却、分切（或不分切）、装袋、杀菌（或不杀菌）、速冻（或不速冻）、包装的熏烧烤肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸭肉、鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定，猪肉、牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 桂皮、丁香、肉豆蔻应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 和 GB 8967 的规定。
- 2.1.6 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.10 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.11 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.12 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.13 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.16 黑胡椒应符合GB/T 7901的规定。
- 2.1.17 红茶应符合 GB/T 13738.2 的规定。
- 2.1.18 大蒜粉、白胡椒粉、洋葱粉、生姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 食醋应符合 GBT 18186 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.20 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.21 大豆分离蛋白（粉）应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.22 酵母提取物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.23 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.24 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.25 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.28 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.29 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.30 鸡蛋（液）应符合 SB/T 10277 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.31 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.32 抗坏血酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.33 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 孜然（粉）符合 GB/T 22267 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法	
性 状	块状，表面光滑有弹性	从样品中取出100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味	
色 泽	浅黄色		
气 味	有明显的烟熏味，无异味		
滋味	熏烧烤鸭肉制品		具有鸭肉特有的滋味，无异味
	熏烧烤鸡肉制品		具有鸡肉特有的滋味，无异味
	熏烧烤猪肉制品		具有猪肉特有的滋味，无异味
	熏烧烤牛肉制品	具有牛肉特有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质		

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5
		GB 5009.11

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
亚硝酸钠（以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	30	GB 5009.33
苯并（a）芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌0157: H7 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
注: ^a 样品的采样及处理按GB4789.1执行; ^b 仅限于牛肉制品。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 19303的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本品是以鲜（冻）畜、禽肉（鸭肉、鸡肉、猪肉、牛肉）中的一种或几种为原料，经过清洗（或解冻）、修剪，添加水、食用盐、味精、白砂糖、三聚磷酸钠、亚硝酸钠、大蒜粉、白胡椒粉、洋葱粉、生姜粉、桂皮（粉碎）、玉米淀粉、大豆分离蛋白（粉）、红茶、黑胡椒、葡萄糖、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用香精（烤肉香精）、红曲红、植物油（芝麻油、大豆油、茶籽油、菜籽油、玉米油）、酱油、食醋、麦芽糖、乙基麦芽酚、孜然（粉）、木薯淀粉、鸡蛋（液）、辣椒、丁香（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、焦磷酸钠、卡拉胶、黄原胶、酵母提取物、5'-肌苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠的几种混合料液，进行烫坯（或不烫坯）、注射（或不注射）、滚揉腌制（或不滚揉）、烟熏（烤制）、熟制、冷却、分切（或不分切）、装袋、杀菌（或不杀菌）、速冻（或不速冻）、包装的熏烧烤肉制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南华英樱桃谷食品有限公司